

# 冬野菜と鶏肉の無水鍋

食数 1/1 ホテルパン 150g×30人分 2/3 ホテルパン 20人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 鶏もも肉 (30g) .....	1600g	1066g
	塩 .....	8g
	酒 .....	20g
B 白菜 (ざく切り) .....	1400g	932g
	長ねぎ (斜め1cm幅) .....	400g
	大根 (2mm半月切り) .....	400g
	生姜 (千切り) .....	27g
C 白だし .....	200g	133g
	酒 .....	40g
	塩 .....	4g
	ごま油 .....	13g



使用ホテルパン 65mm・フタ有り  
使用推奨備品 オープンシート

## 工程 (使用機器)

## 調理手順

下処理

- ① Aを予め揉みこみます。
- ② ホテルパンにBとCを入れざっくり混ぜ、①の鶏肉を上に乗せます。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

- ③ オープンシートで落とし蓋をし、さらにフタをして加熱します。  
**コンビ** モード・調理温度150℃・調理時間30分・蒸気量100%・風量3
- ④ 全体を混ぜます。

盛付・提供

- ⑤ 器に盛り付け、提供します。